



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Arpa Şehriyeli Sebze Çorbası



**Süre:** 45 Dakika dk

### **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

### **Malzemeler:**

- 1 çay bardağı arpa şehriye
- 1 küçük kabak
- 1 küçük havuç
- 1 kupa biber
- 1 su bardağı bezelye
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 6 su bardağı sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

### **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

### **Ön Hazırlık:**

1 çay bardağı arpa şehriye, 1 küçük kabak ve 1 küçük havuç malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sıtlı, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

### **Servis Önerisi:**

Çorbayı sıcak olarak, yanında kızarmış ekmek veya mevsim salatasıyla servis edin. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

### **Yapılışı:**



### **1. Malzemeleri hazırlayın:**

- 1 çay bardağı arpa şehriye, 1 küçük kabak ve 1 küçük havuç için gerekli ayıklama, yıkama ve doğrama işlemlerini tamamlayın.
- Sebzeleri benzer büyüklükte keserek eşit sürede yumuşamalarını sağlayın.

### **2. Aroma tabanını kurun:**

- Yağ ve aromatik malzeme kullanılan tariflerde bunları tencerede yakmadan kısa süre çevirin; baharatları ardından ekleyin.
- Ana sebze, tavuk veya tahıl bileşenini ilave ederek malzemeleri birkaç dakika karıştırın.

### **3. Çorbayı pişirin:**

- Sıcak suyu veya suyu ekleyip tencerenin kapağını aralık bırakın.
- Malzemeler tamamen yumuşayana kadar kontrollü ateşte pişirin; gerekirse yüzeydeki köpüğü alın.

### **4. Kıvamı tamamlayın:**

- Tarifin yapısına göre çorbayı pürüzsüz çekin, taneli bırakın veya terbiyeyi ılıştırarak ekleyin.
- Tuzunu son aşamada ayarlayıp birkaç dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Sebzeler kaşıkla kolayca ezilmeli; çorba ne su gibi ince ne de soğudukça katılaşacak kadar koyu olmalıdır. Terbiyeli çorbalarda kesilme, taneli çorbalarda çiğ tahıl kalmamalıdır. Kıvamı koyuysa sıcak suyu azar azar ekleyin; fazla sıviysa kapağı açık birkaç dakika daha kaynatın.

### **Saklama:**

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden siğ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Şehriyeyi fazla pişirmeden çorbayı dinlendirmek tane yapısını korur.